



Wenn das Wetter draußen noch ungemütlich und unbeständig ist, schmeckt der Eintopf mit Klößchen vom Wildschweinhack besonders gut.

REZEPT

PERLGRAUPEN EINTOPF

mit Klößchen vom Wildschwein

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

Für den Eintopf

- » 125 g feine Perlgraupen
- » 1 große Zwiebel, gewürfelt
- » 1 EL neutrales Öl
- » 1 L Gemüsebrühe
- » 1 Lorbeerblatt
- » 2 Pimentkörner
- » 0,5 Bund Suppengemüse
- » Salz und Pfeffer
- » Zitronensaft
- » Petersilie, gehackt

Für die Klößchen

- » 150 g Wildschweinhack
- » 500 ml Wildfond
- » 1 Schalotte
- » 1 Knoblauchzehe
- » 1 Eigelb
- » 25 g kalte Sahne
- » 1 EL Semmelbrösel
- » 0,5 TL Senf
- » 2 Petersilienstiele
- » eine Prise Piment
- » Salz und Pfeffer

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

1 Etwas Öl in einem großem Topf erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen. Mit Gemüsebrühe ablöschen, 125 g Graupen, 1 Lorbeerblatt und 2 Pimentkörner dazugeben und aufkochen lassen. Danach mindestens 20 Minuten bei niedriger Hitze weichkochen.

2 In der Zwischenzeit das Suppengemüse in etwa 1 cm große Stücke schneiden, in den Topf geben und für 10 Minuten mitkochen. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

3 Schalotte, Knoblauch und Petersilie fein hacken. Wildschweinhack, Schalotte, Knoblauch, Eigelb, Sahne,

Semmelbrösel, Senf, Piment und Hälfte der Petersilie zu einer Masse verkneten und mit Salz und Pfeffer würzen. Daraus mit feuchten Händen 12 Klößchen formen. In einem Topf 500 ml Wildfond erhitzen und die Klößchen in simmernder Brühe in 10 – 15 Minuten garziehen lassen.

4 Die Klößchen abschöpfen, zu der Perlgraupensuppe geben und mit gehackter Petersilie garnieren.

Text und Bild © Annchristin Seitz

Guten Appetit !

